



CANAPÉS CON HUEVOS DE CODORNIZ

Receta de: "NESTLECOCINA.ES"

INTRODUCCIÓN

¿Sabías que los huevos de codorniz tienen ese color a modo de camuflaje? Sirve para ocultarse de los depredadores. Además, gracias a su tamaño reducido dan mucho juego en elaboraciones como cazuelitas o estos mismos canapés.

Esta receta de canapés, podría ser una opción estupenda para servir a modo de aperitivo o también para una cena rápida.

Es una receta tan nutritiva como sabrosa, ¡Por lo que será un éxito entre tu familia o acompañantes!

Si te gustan esas barras llenas de pintxos, ésta es una receta fácil y rápida de hacer, todo un acierto!

TIEMPO

Total --- 30 min

DIFICULTAD:

Fácil

CANTIDAD:

6-12 personas





CANAPÉS CON HUEVOS DE CODORNIZ

Receta de: "NESTLECOCINA.ES"

INGREDIENTES

Masa de hojaldre --- 1

Espárragos verdes finos --- 100g
(12 unidades)

Huevos de codorniz --- 12 u

Sal

Huevo batido --- 1u

Jamón curado en taquitos --120 g

ELABORACIÓN

Cortar el tallo de los espárragos.

Cubrirlos con film en un plato y poner en el microondas 2 min a 800W.

Retirar el film y dejar enfriar.

Cortar en rodajas y reservar las puntas.

Precalentar el horno a 200º.

Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y cortar 12 círculos con un aro (de unos 8 cm).

Retirar la masa sobrante. Marcar con un cuchillo a 0,5 cm del borde.

Pinchar con un tenedor menos los bordes y pincelar con huevo batido.

Repartir el jamón y las rodajas de los espárragos alrededor del borde de los círculos, dejando un hueco en el centro.

Hornear durante 10-12 min.

Cascar los huevos de codorniz y colocar en el centro de los círculos.

Hornear otros 3 min más.

Al retirar del horno, sazonar los huevos de codorniz, colocar las puntas de los espárragos y servir.

